

DU 16 AU 20 DÉCEMBRE 2024

SEMAINE N° 51



Le Feu Louis



RESTAURANT D'APPLICATION

MARDI MIDI	MARDI SOIR	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI
Saumon fumé crème safranée ***	Apéritif et mises en bouche Gaspacho aux petits pois et gressins ***	Saumon fumé crème safranée ***	Œuf sauce aurore ***	Saumon fumé crème safranée ***
Blanquette de veau à l'ancienne Riz/légumes glacés ***	Ravioles de langoustines et son bouillon ***	Blanquette de veau à l'ancienne Riz/légumes glacés ***	Bo-bum au poulet croustillant ***	Blanquette de veau à l'ancienne Riz/légumes glacés ***
Assiette de fromages ***	Calamar farci terre et mer sauce Bourguignonne Riz sauvage ***	Assiette de fromages ***	Savarin chantilly	Assiette de fromages ***
Tarte Bourdaloue	Assiette de fromages *** Bavarois chocolat et clémentines confites	Tarte Bourdaloue		Tarte Bourdaloue
18 € par personne	28 € par personne	18 € par personne	10 € par personne	18 € par personne

Paiement en espèces, chèques ou carte bancaire

3 chemin de la grange feu Louis 91000 Évry | 01 60 79 93 11
RÉSERVATION SUR [HTTPS://LE-FEU-LOUIS.ZENSITES.ZENCHEF.COM/](https://le-feu-louis.zensites.zenchef.com/)